

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр опережающей профессиональной подготовки

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному  
образованию ФГБОУ ВО  
Ставропольский ГАУ



О.М. Лисова

«20» февраля 2021 г.

*Категория обучающихся:  
студенты направления «Продукты  
питания из растительного сырья»*

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)  
программа  
**«Основы эногастрономии»**

Ставрополь, 2021 г.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «**Основы эногастрономии**» рассмотрена и утверждена методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

Данная программа реализуется по направлению основной образовательной программы 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

### **Трудоемкость (16 час)**

Лекции	6
Практические занятия	12
<b>ВСЕГО:</b>	<b>18</b>

### **1. Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная программа «**Основы эногастрономии**» представляет собой программу, раскрывающую аспекты винной культуры: терруары и сорта винограда, производство и дегустации вин для применения правил культуры винопития в сочетании с местными продуктами растительного и животного происхождения.

Актуальность программы «**Основы эногастрономии**» заключается в том, что подобрать вино к любой, даже самой непривычной еде не так уж сложно, если знать основные принципы соединения вин и блюд.

К отличительным особенностям программы можно отнести коллективные знания виноделов, сомелье и поваров-гурманов об основных правилах, инфографики о сочетании разных типов вин с сырами, морепродуктами, местными деликатесами, пастой с разными соусами.

В структуру программы входят три образовательных раздела:

**Раздел I.** Категории вин;

**Раздел II.** Средиземноморская и северная диета, принцип терруара в сочетании вина и еды;

**Раздел III.** Стилеобразующие элементы застолья и деликатесы в сочетании с винами.

Предлагаемая программа является познавательной практической. Она построена на дидактической основе (наглядность, связь теории с практикой) и креативности.

Объем программы – 18 часов.

**Уровень программы** - стартовый. Освоение программного материала данного уровня предполагает получение обучающимися первоначальных знаний в области эногастрономии. Данная программа знакомит обучающихся с подбором вина к любой, даже самой непривычной еде; основными принципами соединения вина и блюд.